Apple Pie

According to the American Pie Council, Apple Pie is Americans' favorite pie.
Vermont, famous for its apple orchards, adopted apple pie as the official state pie in 1999.

Ingredients:
1 classic pie crust, unbaked (recipe: see below)

Filling:
10 apples
1 teaspoon brown* or white sugar
½ cup butter
1 teaspoon cinnamon

Prepare classic pie crust recipe. Do not bake.

Fill the pie crust with sliced apples – you need about 10 to make a very high mound. Red delicious apples work best because they're naturally very sweet. Sprinkle with sugar (about a teaspoon if you're using red delicious apples). Put dots of butter on the apples. Sprinkle with about a teaspoon of cinnamon.

Use the rest of the crust mixture to make a crumb topping. Pat it loosely onto the apples, covering completely. Sprinkle with a little more cinnamon.

To keep the crust from burning, cover the edges with aluminum foil.

Bake at 350 ºF for about an hour. Enjoy warm or cold.

Add a scoop of vanilla ice cream for a fancier "Pie a la mode!"

*American brown sugar is not refined, so the sugar crystals are still coated with molasses. In Austria a few specialty stores carry American brown sugar. But you can make your own, with molasses: Mix 1 cup (225 grams) of white sugar with 2 tablespoons molasses.

Classic Pie Crust

Ingredients:
1 cup butter
2/3 cup white sugar
1 egg yolk
3 cups all purpose flour
Pinch of salt
¼ cup cold water

Cream butter and sugar. Mix in the egg yolk. Add all-purpose flour, a sprinkling of salt and about ¼ cup of very cold water. Knead into a crumbly mixture. Press about one half of the mixture in the bottom and up the sides of a 9-inch pie pan. Or roll out half of the dough into a 1/8-inch-thick circle and place in pan. Crimp edges with fingers.

Apple Pie (Apfel-Pie)

Laut dem *American Pie Council* ist Apple Pie der Lieblings-*Pie* der AmerikanerInnen,
Im Bundesstaat Vermont, berühmt für seine Apfelplantagen, wurde Apple *Pie* im Jahr 1999 per Gesetz zum offiziellen Staats-*Pie* erklärt.

Zutaten:
1 klassischer *Pie*-Boden, ungebacken (Rezept: siehe unten)

Fülle:
10 süße Äpfel (z.B. Roter Delicious, Gala)
1 Teelöffel amerikanischer Braunzucker*
110 g Butter
1 Teelöffel Zimt

Klassischen *Pie*-Boden vorbereiten (aber nicht backen).

Für die Fülle geschälte Äpfel in Spalten schneiden, auf dem vorbereiteten *Pie*-Boden verteilen und möglichst hoch aufschichten. Mit Zucker und Zimt bestreuen und Butterflocken darauf setzen.

Die andere Hälfte des Teiges über die Apfelfülle krümeln, bis diese ganz bedeckt ist. Noch einmal mit etwas Zimt bestreuen und im vorgeheizten Backrohr bei 180ºC etwa eine Stunde lang backen. Damit der *Pie* nicht verbrennt, Ränder vor dem Backen mit Alufolie bedecken, da diese sonst zu schnell braun werden.

Heiß oder kalt genießen!

Für einen *Pie à la mode* den *Apple Pie* mit einer Kugel Vanilleeis servieren.

*Amerikanischer Braunzucker ist eine unraffinierte Zuckerart, bei der die Zuckerkristalle noch von Melasse umhüllt sind. Amerikanischer Braunzucker ist in Österreich nur in Spezialgeschäften erhältlich. Man kann amerikanischen Braunzucker auch selbst herstellen: 225 g Feinkristallzucker mit 2 EL Melasse gut vermischen.

Klassischer *Pie*-Boden

Zutaten:
250 g Butter
170 g Feinkristallzucker

1 Eidotter
375 g Mehl (Typ Universal)
1 Prise Salz
60 ml sehr kaltes Wasser

Butter und Zucker vermengen, Eidotter hinzufügen. Mehl, Salz, und Wasser einarbeiten und das Ganze zu einem mürben Teig verkneten.

Die Hälfte des Teiges in Boden und Rand einer Backform drücken; oder den Teig ca. 3 mm dick ausrollen und die Backform damit auslegen; Ränder festdrücken.